OFERTA

Wigilijna



PRZYSTAWKA

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Chrupiąca pajda wiejskiego chleba z
tradycyjnym pasztetem
oraz konfiturą z żurawiny

ZUPA

Barszcz z uszkami

Zupa krem z grzybów leśnych podawana z
chrupiącym
groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Pieczony łosoś w aksamitnym sosie maślano-
śmietanowym z ziołami,
podawany z purée ziemniaczanym

Tortellacci w sosie grzybowym oprószone
parmezanem i świeżo mielonym
pieprzem

Pierogi z mięsem w kremowym sosie
chrzanowym z nutą majeranku

Pierogi z kapustą i grzybami w sosie
borowikowym

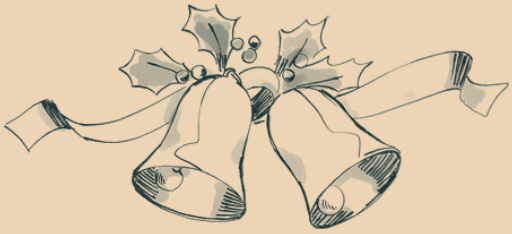


DESER

Szarlotka na ciepło z domowym słonym karmelem oraz gałka lodów waniliowych

Makowiec z chrupiącą kruszonką w asyście ciepłego, aksamitnego sosu waniliowego

Tradycyjny piernik staropolski z wytrawną konfiturą śliwkową i ciemną czekoladą



Prezentowane menu obejmuje spójny,
3/4-daniowy zestaw
(przystawka, zupa, danie, główne, deser)
wybrany wspólnie dla całego stołu.

Oferta opiera się na koncepcji menu degustacyjnego: z przedstawionych propozycji wybierają Państwo jeden wspólny zestaw 3/4 dań, który podamy wszystkim zaproszonym Gościom.

Dodatkowo możemy przygotować boxy prezentowe dla Państwa Gości, dopasowane do charakteru wydarzenia i Państwa oczekiwań. To miły upominek na zakończenie spotkania.

Po szczegóły zachęcamy do kontaktu mailowego - manager@kawowiniarnia.pl